

Site Internet

Audience : 500 000 visiteurs / 2 000 000  
pages vues par mois


8 Juin 2015



**Gourmandises** Publié le 9 juin 2015

# Manger "sans"... et avec plaisir !

Sans gluten, sans lait, sans sel, sans sucre, sans beurre ... Découvrez comment manger "sans" ou de façon modérée, tout en conservant le goût et le plaisir !

Par *Lea Durupt*

 Suivre @leadurupt

 1/9 



## 1

### Fleur de miso

Ces nouveautés vont vous faire redécouvrir les joies de l'assaisonnement ! Ces "fleurs" sont composées de paillettes de miso de riz garanti sans OGM. Le miso étant naturellement salé, elles constituent une alternative au traditionnel sel de table en apportant aux plats une note légèrement salée. Petit plus, elles sont également sans gluten. Trois saveurs : Algues aux saveurs iodées idéale pour les poissons, Curcuma & gingembre aux notes épicées et orientales convenant aux viandes et légumes grillés, et Coriandre & persil aux accents aromatiques parfaits pour les salades et crudités.

Danival

Disponible en magasins bio et diététiques

Prix indicatif : 4,69 euros